



菱角 酥餅

材料

A料：菱角仁40個、糖1湯匙

B料：奶油40公克、軟質巧克力30公克、糖粉130公克、全蛋2個、
低筋麵粉320公克、奶粉10公克、可可粉20公克

做法

1. A料蒸熟備用。
2. B料依序拌勻成麵糰，醒15分鐘。將麵糰切割成每個15公克，
包入蒸熟的菱角仁做成菱角造型入烤箱250度烤20分鐘即可。

提供單位：高雄市農會

電話：(07)3119151

食譜製作：陳貴蘭

地方主要農特產：菱角、花椰菜

家政班員之拿手餐點：芋籤、鮮切椰子、蛋黃酥、肉羹

